

**TUGAS AKHIR**  
**“KAJIAN PENYIMPANAN BAHAN PANGAN HEWANI**  
**DI INSTALASI GIZI RSUD WONOSARI”**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Gizi



**DISUSUN OLEH :**  
**ERVINA FAJAR PRAMUDYAH**  
**NIM. P07131120006**

**PRODI D-III GIZI**  
**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN**  
**YOGYAKARTA**  
**TAHUN 2023**

**HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Tugas Akhir**

**“Kajian Penyimpanan Bahan Pangan Hewani  
di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari”**

**Disusun oleh:**

**ERVINA FAJAR PRAMUDYAH**

**P07131120006**

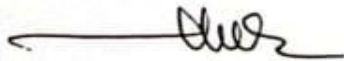
**Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:**

**8 Mei 2023**

**Menyetujui,**

**Pembimbing Utama**

**Pembimbing Pendamping**



**Muhammad Dawam Jamil, SKM, M.Kes**  
**NIP. 196501091988031001**



**Setyowati, SKM, M. Kes, RD**  
**NIP. 196406211988032002**

**Yogyakarta, 8 Mei, 2023**

**Ketua Jurusan Gizi**



**Nur Hidayat, SKM, M.Kes**  
**NIP. 196804021992031003**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**TUGAS AKHIR**

**KAJIAN PENYIMPANAN BAHAN PANGAN HEWANI  
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH WONOSARI**

Disusun Oleh

**ERVINA FAJAR PRAMUDYAH**

**P07131120006**

Telah diperhatikan dalam seminar di depan Dewan Penguji  
Pada Tanggal: 8 Mei 2023


**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,  
Muhammad Dawam Jamil, SKM, M.Kes (.....)  
NIP. 196501091988031001

Anggota,  
Setyowati, SKM, M. Kes, RD (.....)  
NIP. 196406211988032002

Anggota,  
Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc (.....)  
NIP. 198504152014022004

Yogyakarta, 8 Mei 2023  
Ketua Jurusan Gizi

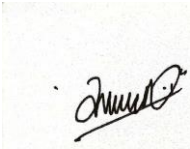
  
Nur Hidayat, SKM, M.Kes  
NIP. 196804021992031003

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

**Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.**

**Nama : Ervina Fajar Pramudyah**

**NIM : P07131120006**

**Tanda Tangan :** 

**Tanggal : 8 Mei 2023**

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

---

Nama	: Ervina Fajar Pramudyah
NIM	: P07131120006
Program Studi	: DIII
Jurusan	: Gizi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non-exclusive Royalti-Free Right*) atas Tugas Akhir saya yang berjudul: "Kajian Penyimpanan Bahan Pangan Hewani di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari".

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan Tugas Akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 8 Mei 2023



(Ervina Fajar Pramudyah)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Bapak Muhammad Dawam Jamil, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Setyowati, SKM, M. Kes, RD selaku pembimbing pendamping, serta bantuan dari pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr.Iswanto, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Susilo Wirawan, SKM, MPH selaku Ketua Program Studi D-III Gizi
4. Ibu Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc. selaku Dosen Penguji
5. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
6. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan dan perbaikannya sehingga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Ruang Lingkup.....	6
E. Manfaat Penelitian .....	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Telaah Pustaka .....	9
B. Kerangka Teori .....	31
C. Kerangka Konsep.....	32
D. Pertanyaan Penelitian.....	33
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>34</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	34
B. Objek Penelitian.....	34
C. Waktu dan Tempat.....	34
D. Variabel Penelitian.....	35
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	35
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	36
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian .....	38

H. Prosedur Penelitian .....	38
I. Manajemen data .....	39
J. Etika Penelitian .....	40
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
A. Gambaran Lokasi Penelitian .....	41
B. Gambaran Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	44
C. Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani.....	45
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>61</b>
A. Kesimpulan .....	61
B. Saran .....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>64</b>



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Pangan Hewani .....	23
Tabel 2 Lama Penyimpanan Bahan Pangan Hewani .....	24
Tabel 3 Karakteristik mutu ikan.....	30
Tabel 4 Definisi Operasional Variabel.....	35
Tabel 5 Kesesuaian Suhu Penyimpanan Bahan Pangan Hewani .....	46
Tabel 6 Syarat Penyimpanan Bahan Pangan Hewani .....	48
Tabel 7 Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Lauk Hewani.....	53
Tabel 8 Pengamatan mutu fisik ikan patin yang disimpan .....	56
Tabel 9 Pengamatan mutu fisik bakso sapiyang disimpan.....	57
Tabel 10 Pengamatan mutu fisik otak-otak yang disimpan .....	58
Tabel 11 Pengamatan mutu fisik galantin ayam yang disimpan.....	59

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1 Alur Penyelenggaraan Makanan .....	9
Gambar 2 Kerangka Teori tentang Penyelenggaraan Makanan.....	31
Gambar 3 . Kerangka Konsep .....	32
Gambar 4 Lemari 1 (kulkas dua pintu) .....	74
Gambar 5 Lemari 2 .....	74
Gambar 6 Lemari 3 ( <i>Chiller 2 pintu</i> ) .....	74
Gambar 7 Lemari 4 ( <i>freezer cabinet</i> ).....	74
Gambar 8 Lemari 5 ( <i>chiller satu pintu</i> ).....	74
Gambar 9 Lemari 6 ( <i>chiller satu pintu</i> ).....	74
Gambar 10 Bagian Luar Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Basah .....	75
Gambar 11 Bagian Dalam Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Basah .....	75
Gambar 12 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Basah .....	75
Gambar 13 Bakso Daging Sapi .....	75
Gambar 14 Ikan patin.....	75
Gambar 15 galantin dan otak-otak .....	75

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Rencana Biaya Penelitian .....	64
Lampiran 2 Jadwal Penelitian .....	65
Lampiran 3 <i>Form Checklist</i> Kesesuaian Suhu Penyimpanan .....	66
Lampiran 4 <i>Form Checklist</i> Persyaratan Penyimpanan Bahan Pangan Hewani ..	67
Lampiran 5 <i>Form Checklist</i> Fasilitas Ruang Penyimpanan.....	70
Lampiran 6 <i>Form Checklist</i> Mutu Bahan Pangan Hewani .....	71
Lampiran 7 Etika Penelitian.....	72
Lampiran 8 Pengawasan Penelitian .....	73
Lampiran 9 Dokumentasi kegiatan penelitian.....	74
Lampiran 10 Siklus menu .....	76